

NACIONAL, EN BATA LLORONA, ENFIENTA A CERRO

A las 23 y 55 la Cámara de Representantes aceptó las modificaciones del Senado al Presupuesto y quedó aprobado

TEXTO DEFINITIVO Y OFICIAL DE LA LEY

Damos término a la publicación de las modificaciones aprobadas a la Ley de Presupuesto, cuyos primeros 30 artículos ofrecemos ayer.

El texto está ya compilado con las modificaciones del Senado, admitidas por la Cámara cinco minutos antes de expirar el plazo constitucional.

EL BIEN PUBLICO

Fundado por el Dr. Juan Zorrilla de San Martín el 1.º de Noviembre de 1878

Director: HERNÁNDEZ, Doctor

Administrador: DR. JUAN GALIÀ

ASO LXV. — N.º 22.277. —

Sábado 28 de Noviembre de 1933

PARA HOY

EL TIEMPO

ESTADO GENERAL. Inestable

ESTADO DEL CIELO. Nublado

TEMPERATURA. En descenso

VENTOS. Del Suroeste al

ANÁLISIS CONTINENTAL

TAL. Una depresión barométrica

LA TEMPERATURA EN

AGUAS EN LA BAHÍA

ALTA DEL MAR. Marejada

LA TEMPERATURA EN

MONTEVIDEO

Al amanecer: 22.2, a las 11 y 30.

MINIMA: 19.7, a las 6 y 7.10.

MAXIMA: 21.6, a las 14 y 30.

PERSPECTIVAS PARA MAÑANA:

NUBOS.

A tal fin se abaten en el 10%

de las partidas de gastos autorizadas

por el referido artículo 24, aplicándose

la reducción a la atención

de los servicios de este artículo.

Art. 45. Dentro de los 180

días de promulgada la presente

ley, se reducirán en un 50% los

gastos de funcionamiento, mantenimiento

y conservación correspondientes

a los servicios de este artículo.

Art. 46. Los gastos de este

artículo, dentro de los 180

días de promulgada la presente

ley, se reducirán en un 50% los

gastos de funcionamiento, mantenimiento

y conservación correspondientes

a los servicios de este artículo.

Art. 47. Los gastos de este

artículo, dentro de los 180

días de promulgada la presente

ley, se reducirán en un 50% los

gastos de funcionamiento, mantenimiento

y conservación correspondientes

a los servicios de este artículo.

Art. 48. Lo dispuesto en la

presente ley en lo pertinente, regl.

la Cámara de Representantes...

(Viene de 3.ª pág.)

También para permitir a las

Intendencias remitir al Tribunal de

Cuentas los nuevos presupuestos

que se votó un proyecto por el que

se establece en materia municipal

que no rigen los plazos de veni-

miento establecidos para el Poder

Central.

CREACION DEL SERVICIO

NACIONAL DE SANGRE

Paró luego la Cámara a con-

siderar un proyecto que crea el Ser-

El Senado modificó los...

(Viene de 3.ª pág.)

BENEFICIO ESPECIAL DE

Se aprobó este asunto que am-

para a ex-funcionarios públicos.

Se aprobó el proyecto de ley

que establece el beneficio especial

de jubilación para los ex-funcionarios

públicos que han cumplido con

los requisitos establecidos en la

ley. El proyecto establece que

los ex-funcionarios que han cum-

plido con los requisitos establecidos

en la ley tendrán derecho a un

beneficio especial de jubilación

que consistirá en una pensión

que será fijada en un porcentaje

de su sueldo anterior. El pro-

yecto establece que el beneficio

será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

Nuevos cambios presentará el team tricolor en procura de total reacción

Se aprobó este asunto que am-

para a ex-funcionarios públicos.

Se aprobó el proyecto de ley

que establece el beneficio especial

de jubilación para los ex-funcionarios

públicos que han cumplido con

los requisitos establecidos en la

ley. El proyecto establece que

los ex-funcionarios que han cum-

plido con los requisitos establecidos

en la ley tendrán derecho a un

beneficio especial de jubilación

que consistirá en una pensión

que será fijada en un porcentaje

de su sueldo anterior. El pro-

yecto establece que el beneficio

será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

que han cumplido con los requi-

sitos establecidos en la ley. El

proyecto establece que el benefi-

cio será otorgado a los ex-funcionarios

una institución del prestigio y jerarquía de

Nacional está a esta altura del torneo, cuando

ya el Certero entra en sus etapas finales,

dirigiente y la falta de conocimientos exactos

de su verdadera labor motiva ahora esta

selección que el partido y el todo no com-

prenderán y entiendo, en la cancha, exige de

los jugadores más de lo que ellos, los mismos,

pueden dar.

Resulta una incógnita el team tricolor, la

idea que los innovadores que se hacen de

presentar a jugadores jóvenes, con años de

trabajo, pero no es menos cierto que a con-

ductores de esta aventura hay que agregar

que muchas veces es fundamental, según

se ve en el partido, el tener a los jugadores

que con ardor y afán de superación y ello en-

tonces contribuirá a darle fisonomía especial a

la lucha.

Cerro no ha podido responder a sus buenos

momentos en los que ha del actual Cam-

peonato. La falta de algunos de sus titula-

res y elata declinación de otros valores no le han

permitido actuar como en otras temporadas

donde no sólo era animador de las luchas, si-

no, frente a los temas grandes estancos, es-

tos en su mejor forma, cumpliendo perfec-

ta y mucho brillo.

Una vez entre los temas grandes estancos en

procura de reacción que puede resultar atraca-

do.

El equipo de Cerro, que ha del actual Cam-

peonato. La falta de algunos de sus titula-

res y elata declinación de otros valores no le han

permitido actuar como en otras temporadas

donde no sólo era animador de las luchas, si-

no, frente a los temas grandes estancos, es-

tos en su mejor forma, cumpliendo perfec-

ta y mucho brillo.

Una vez entre los temas grandes estancos en

procura de reacción que puede resultar atraca-

do.

El equipo de Cerro, que ha del actual Cam-

peonato. La falta de algunos de sus titula-

res y elata declinación de otros valores no le han

permitido actuar como en otras temporadas

donde no sólo era animador de las luchas, si-

no, frente a los temas grandes estancos, es-

tos en su mejor forma, cumpliendo perfec-

ta y mucho brillo.

Una vez entre los temas grandes estancos en

procura de reacción que puede resultar atraca-

do.

El equipo de Cerro, que ha del actual Cam-

peonato. La falta de algunos de sus titula-

res y elata declinación de otros valores no le han

permitido actuar como en otras temporadas

donde no sólo era animador de las luchas, si-

no, frente a los temas grandes estancos, es-

tos en su mejor forma, cumpliendo perfec-

ta y mucho brillo.

Una vez entre los temas grandes estancos en

procura de reacción que puede resultar atraca-

do.

El equipo de Cerro, que ha del actual Cam-

peonato. La falta de algunos de sus titula-

res y elata declinación de otros valores no le han

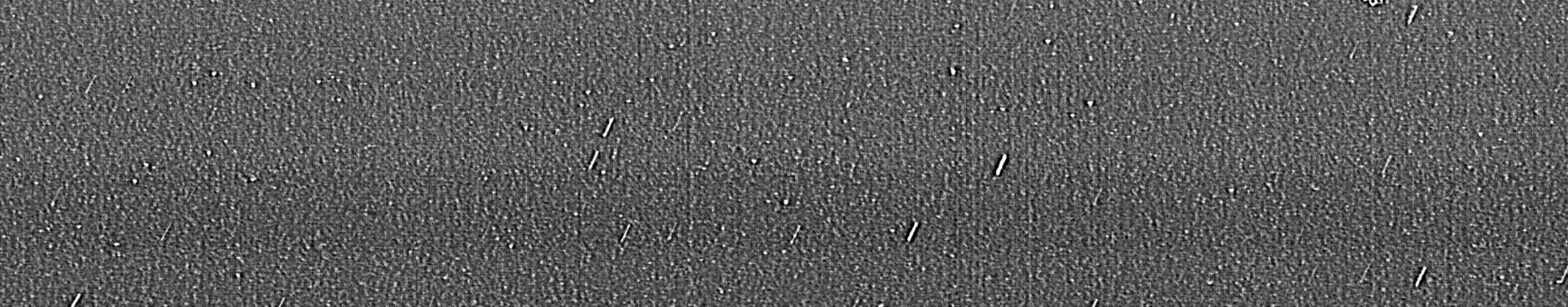
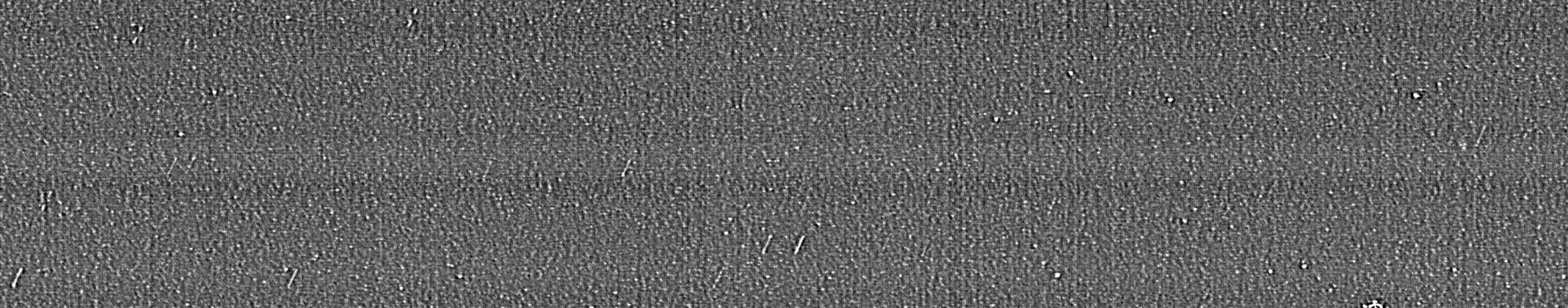
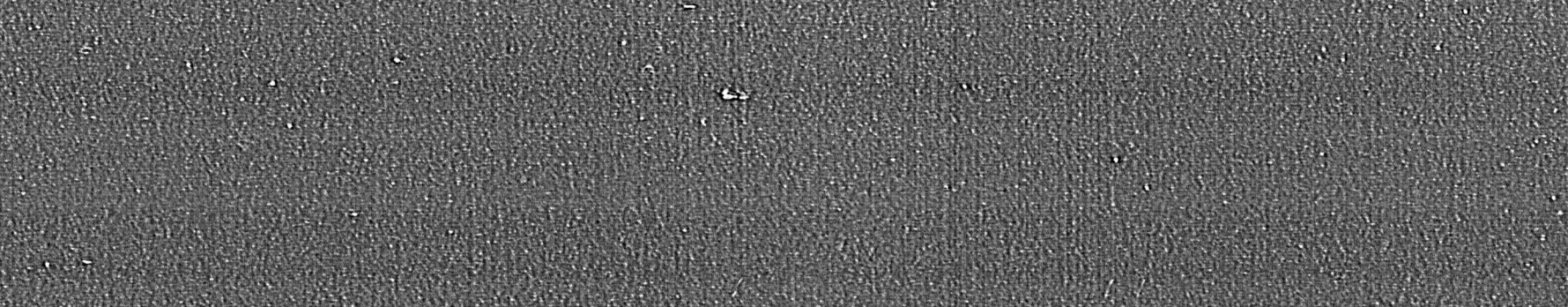
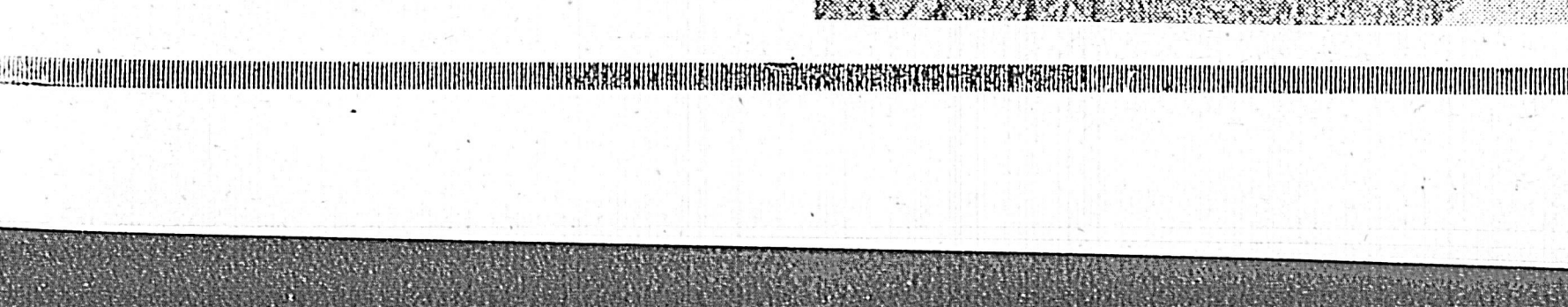
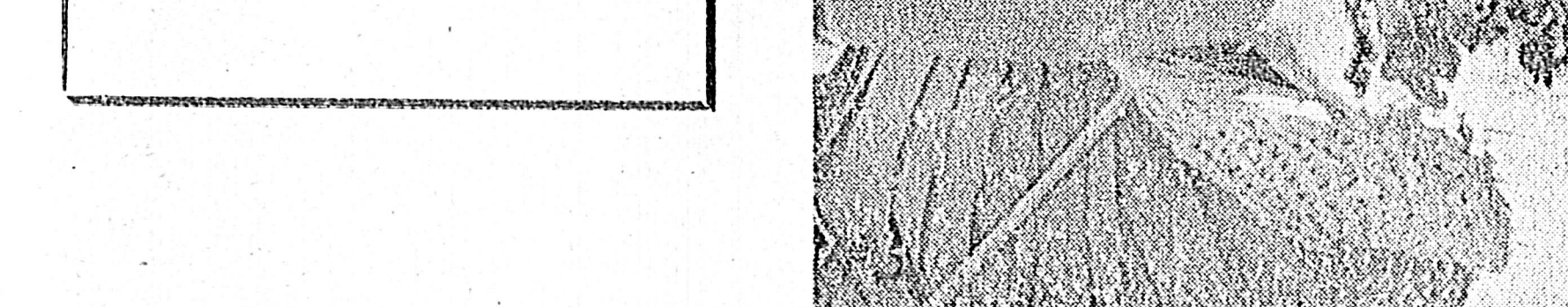
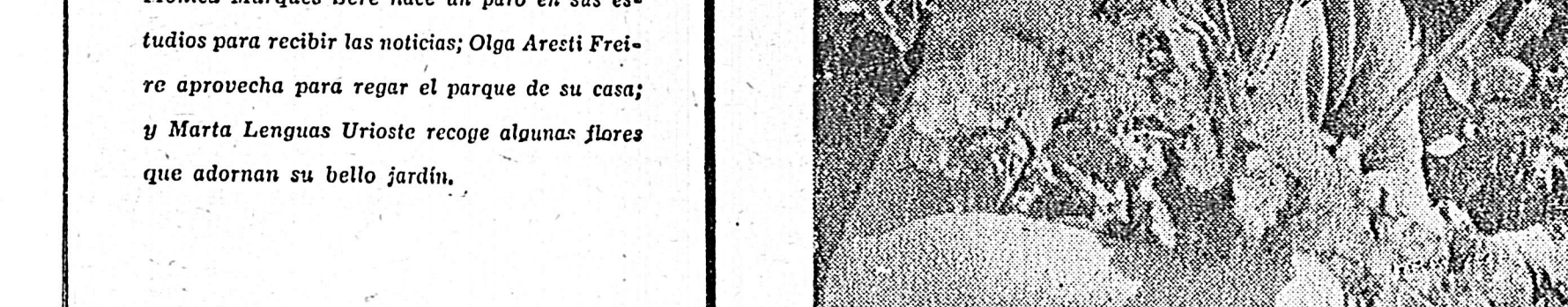
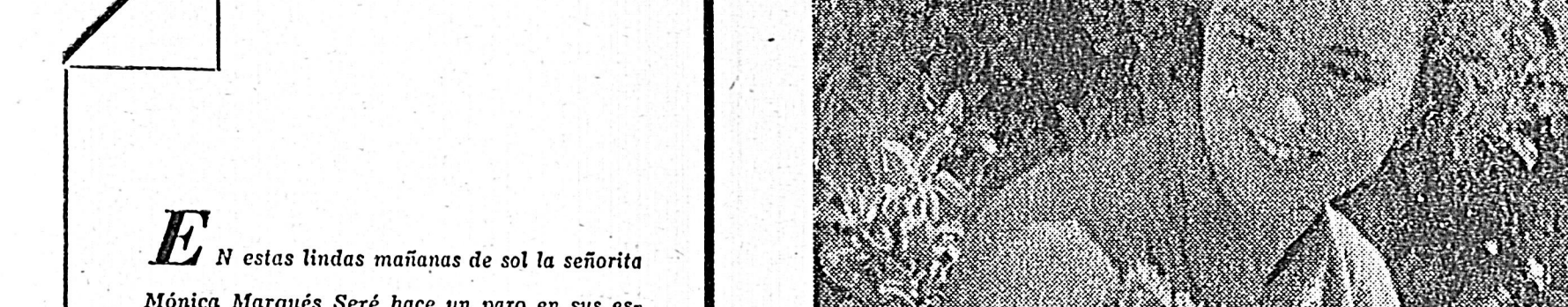
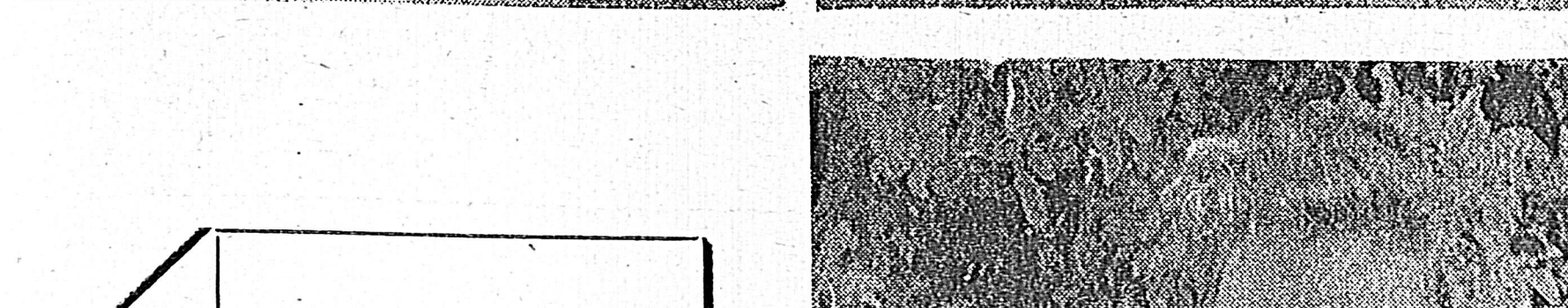
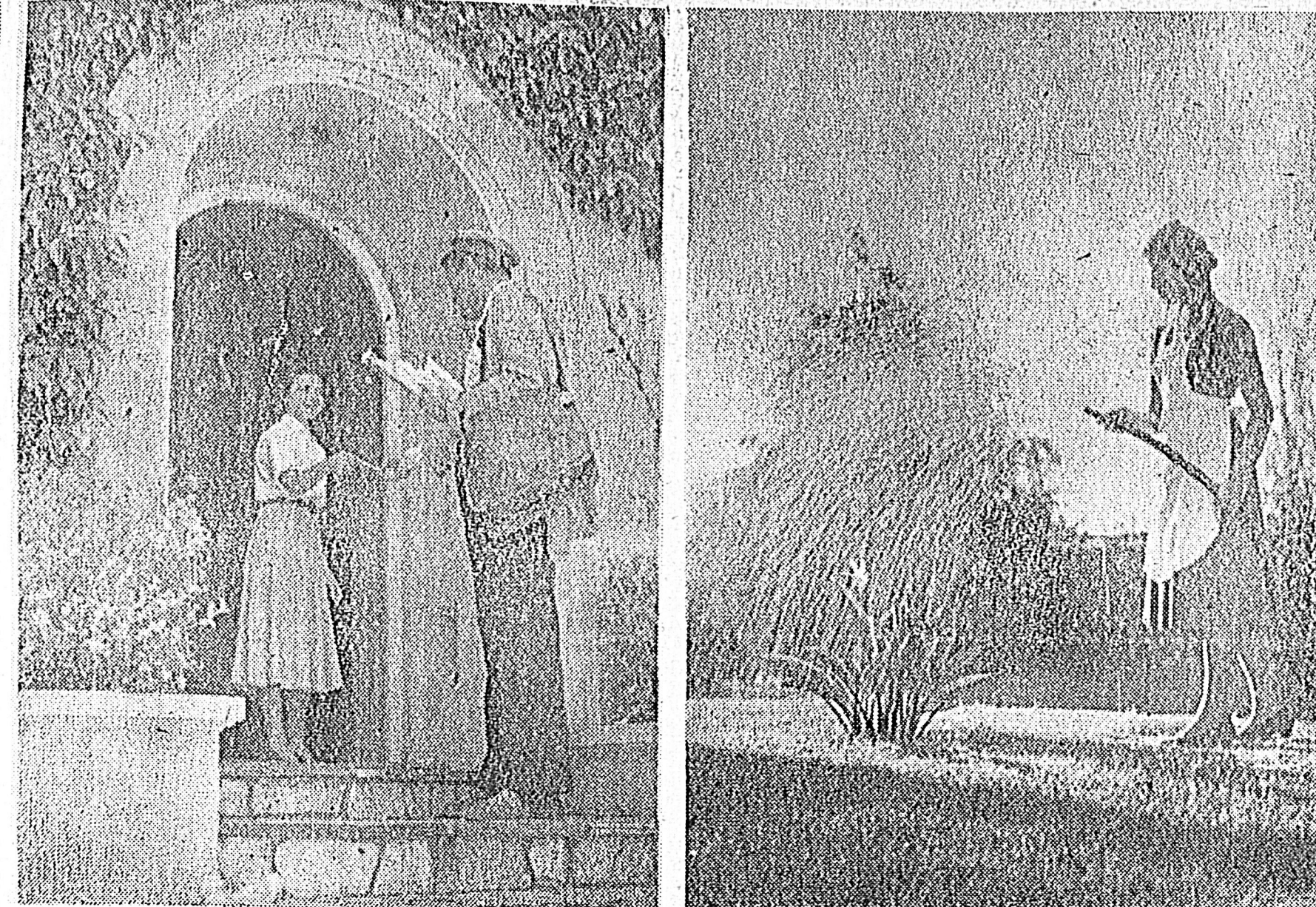
permitido actuar como en otras temporadas

donde no sólo era animador de las luchas, si-

EL BIEN PUBLICO

2a. SECCION
PARA LA MUJER

MONTEVIDEO, DOMINGO 29 DE NOVIEMBRE DE 1933



HAS pensado alguna vez en la hermosura de una sonrisa? La sonrisa del padre que aprueba y anima; la sonrisa de la madre que se estremece de júbilo al contemplar a su hijo, lazo supremo entre ella y su esposo, fruto de sus amores cristianos y de sus dolores divinos; la sonrisa de los abuelos, perfumada con el viejo aroma de la tristeza que ve florecer con sus nietos sus muertas ilusiones y sus pasadas alegrías?

¿Has reflexionado alguna vez en el bien inmenso que puedes hacer a tus hermanos con la divina caridad de una sonrisa? Una sonrisa es capaz de dulcificar muchas amarguras, de restañar muchas heridas, de cicatrizar muchas llagas abiertas. Una sonrisa puede trocar las espigas que torturan muchas almas en floración primaverales de rosas llenas.

¿Has meditado alguna vez en el poder avasallador de una sonrisa? Una sonrisa, una sola, una de aquellas sonrisas que brotan de un corazón lleno de amor puede conquistar a millones de almas.

Mira cómo obra la naturaleza, la gran conquistadora de las almas. Piensa en el rayo de sol alegre como un niño travieso, que inundará de júbilo tu alma apenas la alborada haya prendido en el cielo sus primeras luces. Es la sonrisa con que te saluda el nuevo día...

Mira los arroyos jugueteos como blancos corderos que van saltando por la pradera salpicada de margaritas y que al chocar con los guijarros de su cauce se quiebran en espumas más blancas que el

vellón de su lana. Son las sonrisas de los campos... Baja hasta el fondo de los valles donde el ambiente está impregnado de la fragancia de los azahares y del aroma de la tierra recién arada. Y verás un lago, más azul que los ojos de una princesa de un cuento de hadas, a cuyo borde se extienden las casitas de un pueblo, como una bandada de palomas que fueran a beber. Allí la naturaleza toda es eterna sonrisa...

Sal ahora a tu ventana. Las nubes, revueltas y agitadas, ruedan por el suelo plomizo como fúnebre caravana. Son los últimos restos de la tempestad que se aleja entre las sombras anunciando sus estertores de muerte con el rumor confuso y apagado de los truenos que retumban en lontananza. De pronto un pálido fulgor rasga las tinieblas, y la blanca sonrisa de un rayo de luna vierte en tu cuarto su claridad y te perfuma el alma con su aroma de azucenas en flor. Es la sonrisa de la noche serena...

Ya ves cómo obra la naturaleza para conquistar las almas. Imítala y serás el dueño de los corazones.

Encontrarás también almas endurecidas que no cederán al primer asalto. ¿Acaso el hielo de las cumbres se deshace a los primeros besos del sol primaverales?

Pero si tu amor es grande, hasta en los corazones más esquivos dejará tu sonrisa una huella de luz. Será como el grano de trigo que permanece por tiempo sepultado bajo la tierra, para después convertirse en la simbólica espiga de oro cargada de frutos.

No seas tan susceptible

VERDADERAMENTE todas las jovencitas son muy susceptibles. Demasiado para su tranquilidad, demasiado para la de los demás.

Son complicadas hasta el desvarío. A todo le encuentran un doble sentido de que las más de las veces carece. Si alguien le pregunta cómo hizo esa carta, quizás por simple curiosidad, da por sentado que le han querido decir que no es capaz de escribir algo así o que no lo hizo ella; si una compañera pregunta qué le pasó que llegó tan tarde, responde en un tono que bien a las claras quiere decir: "Mira, no te metas en lo que no te importa".

Luego están los días negros de sus existencias. Un gran disgusto en la casa. Justa o injustamente cargan con la culpa. Salen sin despedirse, llenas de amarguras y rencores. Llegan a la oficina, colegio o empleo furiosas; durante el viaje han meditado sobre lo ocurrido, añadiendo leña a la hoguera, y llegan a la conclusión de que la vida es una verdadera infamia. No contestan los buenos días, abren y cierran las puertas y cajones con estrépito. Que sepa la humanidad que injurias se sienten...

Todas estas reacciones les parecen absolutamente lógicas. Son tan delicadas, que no es justo, no pueden permitir que se les trate así. Y pasan gradualmente a ser de

la joven alegre, buena compañera, comprensiva, simpática, la del carácter desaparecido. "Es muy buena cuando está de buenas, pero cuando no, hay que tener cuidado".

Y ya desde el punto de vista secundario, del egoísta: ¿Ganan algo siendo así de sensitivas? ¿Consiguen con ello el trato que esperan de las gentes? ¿Alcanzan así las consideraciones que creen merecer? Ni muchos menos; al contrario, incitan más bien a los graciosos que nunca faltan a especializarse en decirles cosas que saben que las van a hacer "rabiar". Pierden la estimación de aquellos que creían haber encontrado en ellas una persona completamente distinta. Y luego esa actitud, esa disposición a encontrar todo desagradable, a estar alertas para poner "los puntos sobre las íes" redundan principalmente en su propio perjuicio. Se amargan por cosas que no valen la pena, que no pueden remediar. Pierden la capacidad para gozar de muchas satisfacciones que la vida más pobre tiene por doctores. En lugar de aumentar a diario su probabilidad de felicidad, la reducen. Cortan su espontaneidad y su alegría que son quizás los más grandes dones de la juventud.

Es preciso dejar, jovencitas, todas las complicaciones mentales, todos los tan de moda complejos, todas las amarguras y los resentimientos, para vosotras la alegría, la comprensión, la sencillez, el cariño de los demás. Matad esas actitudes y dejad llevar de todos los buenos impulsos que sintáis.

LO primero que debes tener es un concepto preciso de la vida. No es ella un pasatiempo. Tiene un valor real y una finalidad incontestable... La vida es el don fundamental que Dios te ha dado. El te ha puesto en la armonía de su obra con una marcada finalidad. Tu misión es glorificarla en cualquier estado en que estés, poniendo en el concepto universal que canta su bondad y su grandeza la ordenada y conciente armonía de tu subordinación a sus leyes morales...

Cuando se prescinden de sus leyes eternas que determinan la armonía del mundo físico y moral, se cae fatalmente en el desorden...

Dios ha grabado en la conciencia humana los inmutables principios de sus leyes morales. Amalos y sobre ellos levanta conscientemente el edificio espiritual de tu existencia. Sólo en esta forma tendrá ella la consistencia de un valor asegurado.

En la vida triunfa quien tiene ideas fijas, ideales claros y orientaciones ciertas. No es posible triunfar cuando se marcha a ciegas, sin rumbos ni principios dejados...

Las almas modernas se caracterizan por su volubilidad. La mayoría no sabe con precisión lo que quiere ni lo que anhela. Vive de impresiones. Varía ante cada circunstancia...

Si deseas dar a tu vida un valor definido, procura ante todo apreciarla en lo que es. No se la puede vivir noblemente si se desconoce su finalidad y su misión. Quien no sabe lo que es la vida marcha a ciegas. Quien no tiene ideas claras varía a cada instante.

Si quieres triunfar, ilumina tu alma con la luz de los eternos e inmutables principios de la verdad...

Tu vida debe ser un concreto valor moral. No te coloques entonces, fuera de la senda de las realidades morales.

Las grandes almas no se forman al margen de ellas.

Hay que saber vivir. ¿Cuántas veces escucharás esta frase? Hay que saber vivir, te dirán con frecuencia, entendiendo por ello el vivir la vida común, sensual, divertida, entregada a todos los placeres que reclaman las pasiones humanas...

Han olvidado que sobre la vida de los instintos debe prevalecer en todo momento la vida ennobecedora del espíritu y se lanzan, entonces, a vivir buscando solamente las satisfacciones humanas.

Hay que saber vivir, pero conforme a la dignidad humana y a los inflexibles dictados de la razón y de la conciencia.

No es la materia lo que debe dominar el espíritu, sino el espíritu el que debe servir de la materia para cumplir en la vida sus nobles destinos.

Sobre la concepción materialista de la vida, sea la tuya un cántico de espiritualidad que enseñe, una norma de perfección moral que oriente a cuantos sufren los extraviados de esta hora angustiosa de desequilibrio... — ACTIS.

ESTRELLAS...

LETICIA y Rosa, empleadas en una casa de comercio y amigas íntimas, fueron un día a un concierto...

La escena, los coros, las bailarinas, la orquesta, el director, las primeras figuras, que recogen aplausos, saludos y vivas del público entusiasmado... Todo fué como un cuento de hadas. Al llegar a su cuarto, Leticia se miró al espejo: "No soy fea, pero qué talento tengo? Ninguno". Siempre había soñado con estudiar canto, pero tuvo que trabajar apenas salió del colegio.

Se recostó por fin y se durmió en alas de la melodía que acababa de escuchar. Sonó ser la artista que con vestidos de oro cantaba y cantaba, y con su voz conquistaba al mundo entero...

¡Qué triste despertar a la realidad de su vida opaca! "No eres lo que soñaste, Leticia. Eres una pobre empleada. Tomarás el ómnibus para la oficina, trabajarás tus ocho horas bien cumplidas. El golpe en el teclado de tu máquina de escribir, será como volver a la realidad tus locas ilusiones".

¿Tú, primera actriz? ¿Tú, estrella? Despierta. Pertenece a los grises, a los que nunca brillarán en ninguna esfera... Y con el corazón entristecido se encaminó rutinariamente a la oficina.

Rosa, como siempre ya estaba ahí, sonriente, activa, se-

ca rústica emprendió el vuelo para aprender la ciencia de la ciudad e iluminar su espíritu con la luz de sus conocimientos. Habló en un barbero con una mosca sabia que no ignoraba nada... Más tarde en una cocina esa mosca orgullosa negó conocer a su semejante silvestre... Con todos los insectos consultó la campesina ¿dónde hallaría la luz? La mariposa le explicó lo que la luz era para ellas: tentación, peligro, muerte. Cada mosca de la ciudad interpretó la luz a su manera, hasta que nuestro pobre insecto desilusionado emprendió el regreso al pajaro donde vivía. Antes de llegar a él se detuvo, pues ya la noche caía y mirando hacia abajo vio a un insecto oscuro que parecía haberse comido una estrella:

—¿Quién eres? ¿Qué buscas? —La luz, y no la encuentro. Regreso de la ciudad; todas son luces fatuas tras sus puertas. —¿Por qué fuiste tan lejos? En todos lados hay luz, en el mar, en la arena, en la ciudad, en la hierba, en la roca, en la nube y en el río... en ti misma... —¿Qué dices? —Sí, dijo la luciérnaga, la luz no viene de fuera, la luz la llevamos dentro.

Visiblemente como vida, Leticia miró a Rosa, tomó su block de dictado y se encaminó como todas las mañanas a tomar su correspondencia. Pero algo había en su actitud totalmente diferente. Antes de abrir la puerta se volvió a Rosa con una sonrisa, que parecía decirle:

—¡Gracias, luciérnaga!

A veces lo más sencillo nos da ejemplo. ¿Te acuerdas de esa fábula de la mosca del campo que fué a la ciudad en busca de luz? "Cansada de la monotonía campestre, la mos-



DESFILE DE MODELOS EN EL PARQUE HOTEL

Venimos a la señorita Susana García Oxacelhay con un elegante traje y a una de las maniquíes que pasó un modelo de "jeune-fille".

BODA ANSELMI- OXACELHAY SAN MARTIN

Un brillante acontecimiento nupcial constituyó la boda de la Sra. Matilde Oxacelhay San Martín con el Sr. Carlos Anselmi Hettema.

BODA ROJI ECHIVARRIA - GULES ROSPI DE

El casamiento de la Sra. Haydée Regules Rospi con el señor Jorge Roji Echivarría constituyó un destacado acontecimiento social, luciendo la novia en esta oportunidad un elegante modelo de organza confeccionado en uno de nuestros principales talleres.



NOTAS de la SEMANA

DESFILE DE MODELOS

Al desfile que días pasados se realizó en los salones del Parque Hotel a beneficio de la Escuela del Paso del Molino, asistieron elementos de figuración de nuestro gran mundo, que dio lugar a una lucida nota. Se inició el desfile con un grupo de niñas que lucieron modelos infantiles realizados por ellas: Susana García Oxacelhay, Susana y Celia Arestí Freire, Alicia Basagóiti, Mireya Oxacelhay San Martín, Dilia Bonnet Buía, Elena Queirolo, Nina San Martín, María Mondino y Raquel Arbizá.

Vimos elegantes trajes de sport, cocktail y de baile con el sello de prestigiosos modistos franceses. De Pierre Balmain un tailleur de hilo gris perla, con la pollera tabeada y la chaqueta de línea entallada. De Carven, un modelo azul Francia abotonado al ruedo, y con trabajos matelassés en la pollera. De Mangüin uno celeste de hilo con vainillas en el corsage y la falda, y un elegante traje en fondo blanco y dibujos cachemir en negro y adornado con pana negra en las solapas y en una pieza abotonada al ruedo. También de Mangüin, uno muy vaporoso, realizado en volle a rayas blancas y negras con detalles de piqué blanco. De Maggy Rouff, un traje celeste de hilo con la falda trabajada en matelassé y con tablonés.

Susana García Oxacelhay lució un precioso modelo realizado en piqué cloquet color liláceo abotonado en diagonal en la pollera.

Dilia Blanca Bonnet Buía: traje de hilo color castaño con bordados en el frente en rafia.

Susana Arestí Freire: lució un modelo de Carven, realizado en hilo rosa beige íntegramente, trabajado en matelassé en guardas horizontales.

Mireya Oxacelhay San Martín: desfiló con un ensemble de pollera y blusa, la primera de gran amplitud en fondo blanco y pastillas negras y la blusa negra con escote tipo bateau.

Celia Arestí Freire: amplia falda a grandes cuadros en tonos verde, violeta, amarillo y negro; completaba esta toilette una blusa negra.

Raquel Arbizá: pasó un saco de piqué blanco de línea justa, con el cuello y los puños de pana negra.

Alicia Basagóiti: modelo de baile de Jean Dessés, de piqué blanco con adorno de piqué en diagonal.

ECOS DE LA BODA ANSELMI - OXACELHAY

Constituyó una nota nupcial muy destacada el casamiento de la señorita Matilde Oxacelhay San Martín con el señor Carlos Anselmi Hettema. En el cortejo que acompañó a los novios vimos muy elegantes a la madrina de la ceremonia, la señora Blanca San Martín de Oxacelhay, vistió un elegante modelo de organza de seda natural gris antracita con el corsage y parte de la falda enteramente plisada en forma horizontal. Amplio cuello sujeto por un bonito broche de perlas y brillantes. Sombrero de terciopelo gris en el tono del traje, bordado en cuentas doradas y canutillo.

La señora Dolores Hettema de Anselmi, con traje de ceremonia de encaje de tul gris humo con fourreau al tono. Amplia capelina de tul color melón con paños al tono. Prendedor de brillantes y collar de perlas.

Mireya Oxacelhay San Martín: elegante modelo realizado en encaje y gasa gris abotonado al ruedo, y amplia pollera. Courvetto de terciopelo de paja color azul Francia, con guantes al tono. Mercedes Oxacelhay San Martín: traje de organza rayada, muy moderna, en rosa y gris pálido, con una original combinación de rayas en la pollera. Courvetto de hojas de piqué rosadas bordada con canutillos.

Josefina Cortabarría Bidart: de organza rosa lila, con alforzas en la falda y el corsage. Amplia capelina de tul color bleu y guantes en el tono del traje.

María García Oxacelhay: de encaje gris perla con fourreau del mismo color. Sombrerito de crin gris con tul.

Josefina Bonino Garmendia: traje en soie sauvage color cobre, el corsage y la falda trabajada en alforzas. Sombrerito de organza plisada al tono con una moña de terciopelo marrón.

Ofelia De León: de soie sauvage de soie sauvage gris acero con detalles plisados en el corsage y la pollera íntegramente plisada. Gorrito de jersey al tono bordado en cuentas.

María Solsona Flores: bonito traje de encaje negro. Gran capa de tul lila y guantes del mismo color.

Como nota original, las señoritas que integraban el cortejo llevaron ramos de flores naturales en la totalidad del traje de cada una. Entre los numerosos regalos que recibieron, vimos un precioso par de caravanas de brillantes y un juego de cubiertos de plata, de los padres de la novia. Un bonito anillo de brillantes, del novio. Una estola de piel de marías, de los hermanos de la novia. Pulsera de maya de oro, del Sr. Angel Mutio y Sra. y Albérico Farsador y Sra. Juego de mesa de porcelana, de la Sra. Dolores Hettema de Anselmi. Reloj de oro del Sr. José Luis Sapelli Méndez. Juego de cristales del Sr. Jorge Anselmi y Flia. Como regalo colectivo de un grupo de amigos recibieron un juego de té de plata con Zamobar y un juego de fuentes de plata. Collar y clips de oro de los integrantes de la Sociedad Anónima "Solis de Matazojo". Marco de marfil de un grupo de amigas. Banderas de plata que tenían tarjetas de: María Victoria Fernández de De León, Elvira Huelguera de Vega, Alberto Rubio O'Brien y Sra., platos de Canton de: Sergio Pisano y Flia., Domingo Pellegrino y Sra., Jarge A. Mailhos y Sra., Eduardo J. Canabal y Sra.

BODAS DE PLATA DE LOS ESPOSOS PEREYRA - FORMOSO

El Escribano Florduardo Pereyra y su señora Hilda Formoso festejaron días pasados sus Bodas de Plata matrimoniales. Con ese motivo reunieron en su residencia de Pocitos a un grupo de amigos, lo que originó una lucida nota social.

Entre los numerosos obsequios vimos: un juego de cristalería Val, St. Lambert, de un grupo de amistades; bandejas de plata que llevaban tarjetas de los señores Federico Cibils Hamilton, Flia. Pereyra, Juan J. Algorta Fonce de León y Susana Pereyra Formoso. Clips de brillantes del Ede. Florduardo Pereyra. Aros de perlas de Alex Pereyra Formoso y Mariluz Lago. Reloj pulsera de oro de la Sra. Hilda Formoso de Pereyra. Piezas de porcelana del Príncipe D'Arenberg y Sra., y del Ede. José M. García Hill. Numerosas canastas de flores y telegramas de felicitación.

¿QUE HACEMOS HOY DE COMIDA?

Ingr.: 3/4 kilo de hígado de ternera en bifes, 4 cucharadas de manteca, 1 cucharada de harina, 1 1/2 tazas agua (1/2 donde se remojan 2 cucharadas de hongos picaditos), 1 cucharita salsa Worcester-hire (si gusta), 1 cucharita jugo limón, 1/2 taza aceitunas picadas, 3 huevos duros picados.

Freír los bifes en la manteca, poner una vez fritos en fuente precalentada al calorito. En la manteca que quedó poner la harina, revolver hasta unir, añadir el agua gradualmente y dejar cocinar 5 minutos hasta que espese. Añadir hongos, salsa, limón, aceitunas y huevos duros picados. Lo que levanta el hervor, retirar y servir sobre los bifes en seguida.

PASCUALINA CON ARROZ

Ingr.: 1 receta masa sencilla, 1 cebolla mediana picada, 1/4 taza de aceite, 6 alados de espinacas cocidas bien picadas, sal, 1 taza de arroz cocido, orégano, 2 cucharadas de queso rallado, 3 huevos.

Forrar una tartera con masa. Dejar un poco de masa para el final. Saltar la cebolla en el aceite. Agregar las espinacas, dejar unos minutos, razonar, añadir fuera del fuego arroz, queso, orégano y huevos. Revolver bien. Rellenar la tartera. Estirar la masa que se guardó y hacer un enrejado por encima. Hornear caliente de 15 a 20 minutos. Fria queda muy rica.

SOUFFLE MIAMI

Ingr.: 1 1/2 taza de leche, 1 taza de pan rallado, 3/4 taza pescado crudo picado, 1/4 taza de cebolla picada, 1 cucharita sal, pimienta, 2 huevos separados.

Calentar la leche en una cacerola, agregar el pan rallado y revolver hasta que esté suave. Añadir el pescado, la cebolla, sazónar y cocinar 10 minutos. Batir las yemas y echarles un poco de la preparación y mezclar bien, echar el resto de la pasta y poner a baño María (agua hirviendo) 2 minutos. Batir las claras y añadir. Poner en molde rectangular enmantecado, a baño María en horno moderado 45 minutos. Desmoldar y servir con salsa de tomates por encima y verduras cocidas alrededor.

BITOCKY SMETANA

Ingr.: 3/4 k. de pulpa de ternera picada, 4 papas medianas cocidas pisadas, 1 1/2 cebollas chicas ralladas, sal, pimienta, 1 huevo batido, 1/4 taza manteca, 1 1/4 taza crema agria.

Mezclar bien carne, papas, cebolla, huevos y sazónar. Formar bolitas como albóndigas y freír en manteca hasta dorar bien. Añadir 3/4 taza de crema agria (con limón o vinagre) y dejar cocinar lentamente, tapada, 15 minutos. Antes de servir añadir el resto de la crema y calentar hasta levantar el hervor.

CANELA Y AZUCAR

Cortar tajadas de pan de 1 1/2 cms. de espesor y 3 cms. de ancho. Quitar corteza. Enmantecar muy bien por todos lados y pasarlos por una mezcla de

LA PRESENTACION DE LOS PLATOS ES TAN IMPORTANTE COMO LA PRESENTACION DE LOS MISMOS. ARROZ, FIDEOS Y DEMAS PLATOS COMUNES TOMAN OTRO ASPECTO CON ADORNOS ADECUADOS.

canela y azúcar (1/2 taza azúcar, 1 cucharita canela). Poner en horno caliente hasta dorarse por todos lados. Darlos vuelta. Servir calientes. Especiales para té y chocolate.

EL COCKTAIL DE HOY: WARD 8

Ingr.: 2/3 partes whisky, 1/3 parte vermouth dulce, 2 gotas Bitter, 3 gotas Benedictine. Hielo picado. Mezclar en una coctelera. Añadir hielo y agitar bien. Servir en copos de cocktail. Añadir a cada una, una cortecita de limón después de exprimirla bien en la vaso.

BIZCOCHITOS DOBLE AGUILA

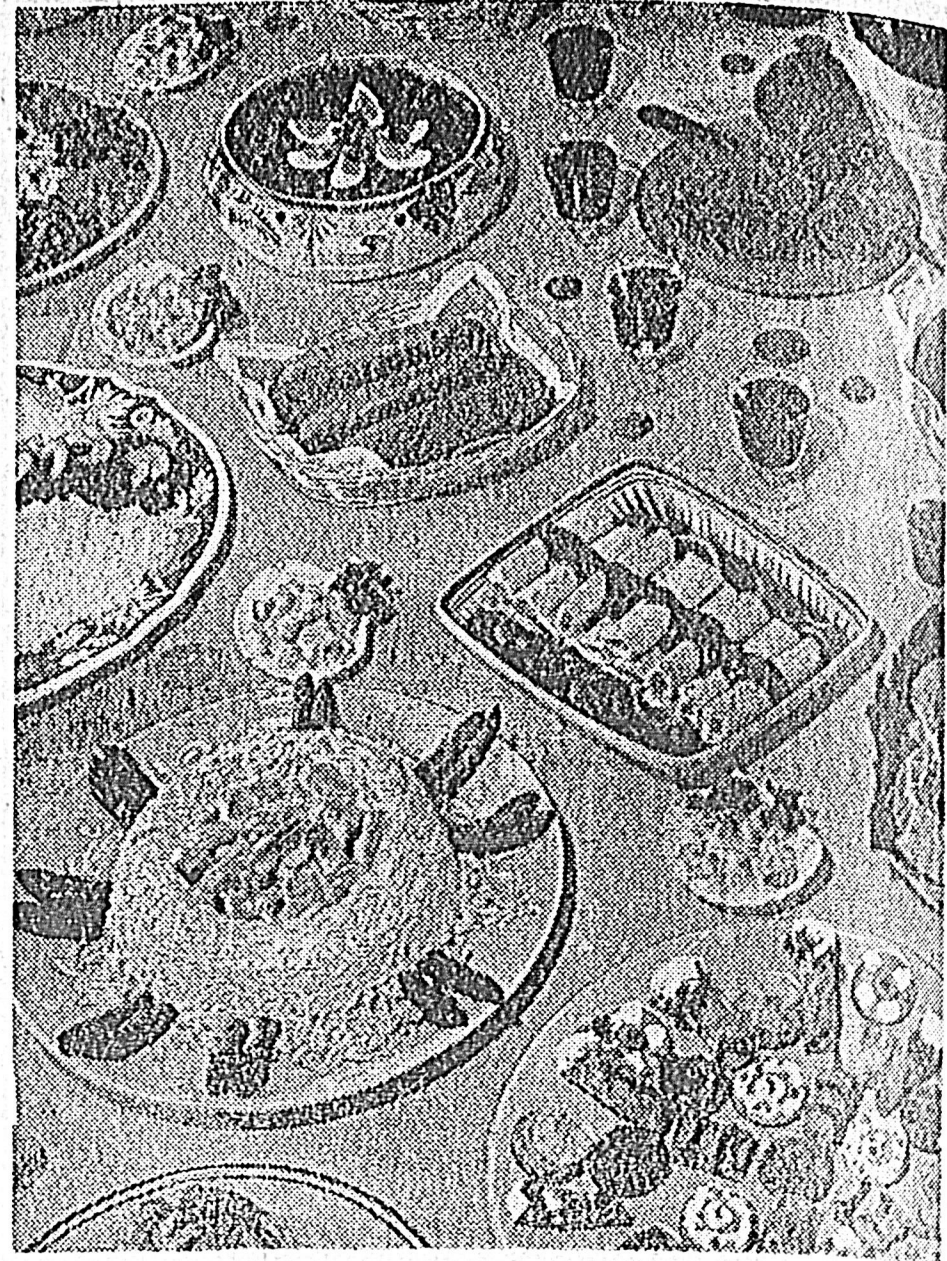
Ingr.: 1/2 taza manteca o margarina, 2 tazas harina cernida, 2 yemas de huevo, 1/3 taza azúcar, 3 cucharitas polvos hornear, 1 cucharita esencia vainilla. Batir manteca, añadir azúcar, yemas y vainilla.

Cernir harina y polvos de hornear. Mezclar todo amasando, y luego estirar con el palote hasta obtener una masa fina. Doblar esta hoja en 2 y cortar discos con un molde. Dejar reposar 15 minutos, luego al horno hasta que estén cocidos. Luego de cocidos untar con dulce o jalea.

MORRONES Y MANZANAS

Ingr.: 2 morrones rojos, dulces, 2 cebollas peladas, 3 manzanas medianas sin cáscara ni semilla, 1 cucharada ralladura de limón, 1/3 taza jugo de limón, 1 taza azúcar, 1 cucharita sal.

Poner los morrones al horno un momento para jalar y quitar piel y semillas; pasarlos por la máquina junto con cebolla y manzanas. Añadir ralladura y jugo de limón. Calentar hasta que hieva. Añadir el azúcar y sal y dejar hervir 20 minutos revolviendo a menudo. Debe quedar espeso como miel. Poner en frascos ya calentados; tapar bien y sellar. Especial para acompañar carnes.



HABLEMOS DE LAMPARAS

Las lámparas son probablemente los accesorios más difíciles de situar. Las proporciones y la estabilidad son factores importantes en su elección y colocación.

Considerando una lámpara desde el punto de vista puramente estético, debe atenderse principalmente a su diseño y proporciones. El problema consiste en armonizar la forma y el tamaño de la pantalla con la base, de modo que la lámpara, vista en su conjunto, no ofrezca un aspecto exagerado en su parte superior ni una apariencia achaparrada en su parte inferior.

Al mismo tiempo, la lámpara ha de ser proporcionada a la mesa, sillas y objetos próximos. Cuando se compra una pantalla, no basta con observar el efecto de sus sombras colocada sobre una bombilla encendida, sino que debe probarse con una base de color y dimensiones apropiadas a las que habrá de adaptarse una vez en casa.

El vástago o tronco que une la base al armazón puede ser demasiado largo: en tal caso la pantalla proyectará unas sombras demasiado altas y nos producirá un efecto raro y antiestético. Lo contrario también es frecuente; la pantalla se halla tan baja que parece ocultar la base. Cualquiera cosa, desde una botella de licor

hasta un jarrón Ming, puede adaptarse como base, pero encontrar la pantalla adecuada ya es más difícil. El secreto de la armonía entre base y pantalla radica en la forma y línea de cada uno de las dos piezas. Los interiores de una época determinada se decoran, por lo general, con lámparas hechas de algún objeto que fué de uso común en aquel período: cangilones de peltre, escudillas de bronce, linternas de barco, figuras de madera, porcelanas, etc. Algunas veces la incongruencia entre el alumbrado moderno y los medios primitivos, tales como candelabros, resulta desagradable, pero esto es una cuestión de buen gusto y sentido común. En los casos en que se usen pies o bases de lámparas de una época determinada habrán de seleccionarse las telas y materiales de las pantallas correspondientes.

En los interiores Renacimiento pueden emplearse pantallas de mica, seda cruda áspera, pergamino, piel, papel grueso o lino, con bases de alfarería maciza, loza, bronce, peltre, madera tallada y hierro forjado.

En los interiores franceses de los períodos Luis XIV, Luis XV y Luis XVI puede emplearse seda gruesa, damasco, pergamino blanco, materiales



Original lámpara de alabastro, complemento de este moderno comedor, obra del diseñador francés J. D. Maltes

sintéticos y tafetán, con bases de cristal, porcelana, mármol, bronce o alabastro. La

forma de las bases variará a través de las diversas fases de los períodos franceses, de

acuerdo con las formas que hallemos en los demás accesorios.

Los estilos Directorio e Imperio introdujeron las lámparas de hierro y acero, combinando pantallas y bases de metal, pintadas de rojo y verde oscuro y decoradas con los clásicos adornos en oro. Las formas son características y se inspiran en los aparatos de iluminación de la época. Si no se usan estas lámparas, pueden emplearse pantallas en forma de tambor, con bases de porcelana o bases opalinas de forma clásica. El material para estas pantallas puede ser papel, seda o lino.

Las pantallas para los estilos americano primitivo y americano colonial deberán ser de chin, cretona, guinea, piel, pergamino, algodón penachudo (pabito), lino o tejido casero, con bases de peltre, bronce, cobre, alfarería, vidrio (claro, opaco, rojo, azul o ámbar), loza o porcelana.

El estilo Federal americano requiere pantallas de cilindro muy sencillas, de pergamino blanco o seda, de confección basta, con bases de bronce, bronce dorado o de porcelana, en formas clásicas (urnas, ánforas griegas, columnas, etc.).

El estilo inglés del siglo XVIII, georgiano, requiere pantallas de seda, tafetán o pergamino con flecos o trenzillas, y bases de porcelana, porcelana fina, loza, Wedgwood, vidrio y mármol.



Para este cuarto de una jovencita se ha diseñado esta moderna lámpara, que hace juego con la decoración de la habitación

CONSULTORIO

A FLOR DEL NORTE: Ponga la cebolla picada en un poco de vinagre y verá como se suaviza el gusto.

A FABELA: La receta básica de scones la publicamos en el suplemento del 26 de julio. Pero le daré nuevamente las me-

didias: 2 tazas de harina, 1/2 cucharita de sal, 4 cucharitas de polvos de hornear, 1/3 taza de manteca, 2/3 taza de leche. Mezclar la manteca con los dedos con harina, sal y polvos. Añadir la leche de golpe y revolver, para mezclar estirar de 2 a 3 cms. de espesor. Horno caliente.

CONSEJOS

Elejir unas hojas de lechuga de linda forma, poner encima 1/2 banana cortada a lo largo, cubrir con mayonesa y poner con nueces picadas. Es una ensalada muy rica.

Bananas, apio, lechuga, aliño

francés y un poquito de crema quedan especial.

Una rica salsa para pescado hervido se hace con 1 cucharada de manteca, 1 cucharada de harina y 1 taza de agua donde hirvió el pescado. Una vez

Desde esta sección estamos a disposición de las lectoras que quieran consultarnos sobre preparación de platos, arreglos de la mesa o cualquier tópico relacionado con la cocina. La correspondencia deberá ser dirigida a ANA MARIA, Redacción de EL BIEN PUBLICO, Ciudadela 1169.

pronto se le agrega 1 cucharada de perejil picado.

Los acompañamientos de verduras quedan muy bien sobre tostadas o en canastitas de no-jaldré.

MARCOS DE ESTILO EL LOUVRE CUADROS

Encuadres artísticos de fotografías para ambientes modernos y clásicos, realizados con modelos exclusivos en nuestro taller especializado. Gran surtido de grabados, láminas y reproducciones.

SAN JOSE 1167 casi Cuareim

COSAS UTILES

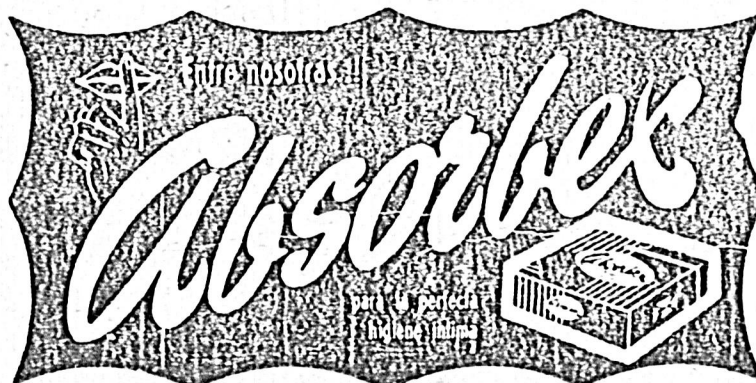
Arreglo de cerraduras. — Algunas veces las cerraduras, tanto de puertas como de ventanas, funcionan mal. La mayoría de las veces se remedia por medio de una pluma untada en la cerradura. En las antiguas de llave ancha se introducen con frecuencia pequeños objetos o bien polvo que les impide funcionar. Las llaves con agujero central, que se ajustan a aquéllas, pueden tener el orificio obturado por polvo, en cuyo caso tampoco ajustan bien; sacar el polvo por medio de una aguja larga. Igual se procede con el agujero de la cerradura, untándolo bien luego con un buen aceite de máquina. Las cerraduras de llave o las "Yales" están más aseguradas del polvo, ya que el agujero es de reducidas dimensiones; asimismo las llaves planas y sin orificio alguno tienden menos a sufrir percances. Bastará que se unten las cerraduras de vez en cuando por el sistema de la pluma. Si en la cerradura se hubiera metido una piedrecita o cualquier otro pequeño objeto, habrá que desmontarla toda por medio de la tornillos que están a la vista.

Las puertas exteriores principalmente sufren movimiento a causa de la humedad, y sucede que el pestillo no ajusta con el cerradero. Si la desviación es pequeña, limar un poco el pestillo por la parte que roce; si fuese mayor, habrá que cambiar de lugar el cerradero, tapando los agujeros que quedasen en el marco de la puerta con pequeñas cuñas de madera, pintadas después dicho marco.

Clínica Dental YAGUARON

PROTESIS INMEDIATA TODOS LOS DIAS EN HORARIO CONTINUADO DE 8 A 21 HORAS. — CLINICA DENTAL, CIRUGIA, RAYOS X. CONSULTAS TODOS LOS DIAS DE 8 A 21 HORAS.

FLORA LAGO (Dentista)
CALLE YAGUARON N° 1533
(A MITAD DE CUADRA) — CASI PAYSANDU
TELÉFONO 8.17.89
CONSULTAS GRATIS



Noviembre 29 de 1953 - EL BIEN PUBLICO - Sección para la Mujer - Pág. 7

EDUCACION DEL NIÑO

Se cree conveniente que a un niño no hay que enseñarle educación hasta que sea algo crecido; por el contrario, la educación empieza en el primer día, y ya desde las primeras horas de la vida de su hijo la madre formará un plan, y cuando esté convenida de que es perfecto lo mantendrá, suceda lo que suceda.

* EDUCACION DURANTE LA LACTANCIA Y EN LOS PRIMEROS AÑOS

La educación del niño empieza haciéndole observar las horas de comida, el que esté callado en la cuna y hasta a los pocos meses se le puede acostumbrar a no ensuciarse, ayudándole cada dos horas para que haga sus deposiciones. Así, pues, no se dará comida al niño porque llore a deshora, ni se le tomará en brazos, sino que, después de asegurarse de que todas sus necesidades están cumplidas, se le dejará llorar, que por otra parte no puede dañarle. En el caso de que llore mucho tiempo seguido, no lo levanteis en brazos, ni es necesario mecerlo, sino que reclamaréis la visita del médico, ya que puede suceder que esté enfermo, excesivamente nervioso, herniado o que tengan cualquier otro trastorno. Eliminada la causa, el niño se sentirá tranquilo como antes y se dormirá de nuevo por sí solo.

Esta educación opinan muchos que es muy severa para un niño pequeño, y es que ignoran que no puede existir otra para él que le sea menos perjudicial; si desde su nacimiento el niño se acostumbra a obedecer a una voz dulce pero firme, nunca extrañará que ha de hacer lo que aquella le imponga.

Por parte de la madre ha de saber mandar; primero piense lo que es razonable, y, una vez tomada la decisión, manténgala contra viento y marea. No hable nunca excesivamente, ni grite, ni castigue, ni insulte; el niño ha de acostumbrarse a que su madre es un ser superior, al que es indispensable obedecer.

Procurad evitar errores en lo que a educación se refiere, pues son difíciles de corregir. El niño será pequeño e ingenuo, pero tiene un instintivo concepto de lo justo y de lo no justo que no le falla nunca. Si tenéis más de un hijo, que todos sean iguales para vosotras, ya que los celos son difíciles de curar y hacen sufrir mucho a los pequeños, siendo muchas veces causa de enfermedades muy peligrosas.

* HUMILDAD Y ORGULLO

No amonestéis nunca a los criados o a cualquier otra persona delante de los niños, fin de evitar que éstos crean que por el hecho de haber alzado, está por debajo de ellos. Un niño necesita de todos; no es necesario que sea humilde, pero tampoco, de modo alguno, aun en el caso de que le acompañe la fortuna, belleza, salud, y la vida le sonría por todas partes, ha de ser orgulloso. El orgullo de los chiquillos es algo que crece y no se extingue jamás,

pudivo llevar consigo muy malas consecuencias.

* ELECCION DE AMISTADES

Al ser mayorcito, a partir de los cuatro años, el niño irá a la escuela a tratarse con iguales a él, y aunque poco aprenda a dicha edad, es necesario que empiece a valerse por sí mismo; no encuentre siempre que los brazos y el cariño de su madre le sostienen, lo que haría de él un niño endeble y flaco de voluntad.

En la escuela tendrá el pequeño sus amistades, ya que será, en adelante, el lugar donde permanecerá la mayor parte del día, y aunque sea él mismo el que las escoja, según su afinidad o complementación, ha de procurarse, de forma que no se note que hacéis vosotras la elección, que aquéllas no le sean perniciosas; tanto porque con un carácter poco común hayan deslumbrado a vuestros hijos, cosa muy frecuente entre la infancia, como si os enteráis de que sus parientes son poco recomendables.

* PAPEL PROTECTOR DE LA MADRE

En todos vuestros actos pensad que vuestro hijo no puede valerse por sí solo y que vosotras sois las encargadas de protegerlo contra todo peligro hasta que tenga la edad suficiente para defenderse por sí mismo.

* LOS PADRES Y LA ESCUELA

La posición de los padres en lo que a la escuela se refiere será de respeto por lo que ésta disponga. Pensad que los profesores por vosotras elegidos merecen toda vuestra confianza, y que ellos han formado un plan de estudios que es necesario cumplir íntegramente en todas sus partes para que dé el fruto apetecido. Por lo que es mala costumbre de los padres el hacer faltar al hijo a clase por cualquier pretexto. Sólo podrá hacerse en casos graves que tengan plena justificación, ya que si los padres han confiado la educación de su hijo a terceras personas no sería justo que, valiéndose de su autoridad, retirasen parcialmente sus prerrogativas a los educadores, que se cansarán de su obligación si tal ocurre, y, entonces, no se aprovechará ningún beneficio.

* LA RELACION MADRE-HIJO

La relación madre-hijo ha de ser tan perfecta hasta lograr que el pequeño no tenga secretos para vosotras, y para conseguir esto es necesario que estudiéis a fondo su carácter. Han de teneros respeto, sí, pero un respeto que se funda con un cariño sin límites que les mueva a confiaros sus más pequeños conflictos, en la seguridad de que en vosotras hallarán el camino recto a seguir, ya que vuestro corazón y vuestra inteligencia estarán siempre a su servicio. Aquella madre que haya logrado de su hijo, aun cuando sea mayor, que le tenga por una amiga y al mismo tiempo la respete, podrá decir plenamente que ha ganado la partida y que ha



LABOR DE CROCHET

PORTA-VASOS PARA EL WHISKY O EL REFRESCO

Para los vasos del copetín o del refresco son sumamente prácticos y muy fáciles de realizar estos porta-vasos que presentamos, tejidos al crochet.

Puede emplearse en su confección hilo o rafia.

Para realizarlos en hilo se necesitan: 10 ovillos de hilo Perlé Nº 5 blanco o crudo; 1 madeja de mouliné amarillo y otra rojo; 1 ganchillo Nº 4.

Para realizarlos en rafia se necesitan: 100 gramos de rafia natural; 20 gr. de rafia color rojo; 20 gr. color amarillo. La rafia debe trabajarse siempre húmeda.

El material que se indica es lo suficiente para completar un juego de 6 porta-vasos.

Realización. — Empezar por el centro en la parte inferior, tejer 2 c. 1ª hilera: 7 mp. en la 2ª c. partiéndolo del ganchillo; 2ª hilera: 2 mp. en cada mp. todo alrededor (14 mp.). 3ª hilera: x mp. en el mp. siguiente, 2 mp. en el mp. siguiente. Repetir desde x todo alrededor (21 mp.). Continuar tejiendo de este modo aumentando lo suficiente para mantener plano el tejido (alrededor de 7 mp. sobre cada vuelta) hasta que el tejido mida 2 milímetros más que el fondo del vaso y haya sobre la hilera número par de puntos.

Hil. siguiente: Mp. en cada mp. todo alrededor (no hacer aumentos). Hil. siguiente: Pc. en cada mp. todo alrededor. Hil. siguiente: Mp. en la lazada inferior de capa mp. de la hilera anterior. (Debe haber número par de puntos sobre la hilera). Tejer ahora sobre el lado en la forma siguiente:

1ª hilera: x Mp. en la lazada inferior del mp. siguiente, mp. en la lazada delantera del mp. siguiente. Repetir desde x todo alrededor hasta que el lado mida 6 cms. o que esté en

proporción al vaso correspondiente. Hil. siguiente: Mp. sobre las dos lazadas del mp. de la hilera anterior, todo alrededor. Hil. siguiente: Mp. en el mismo lugar que cada mp. de la hilera anterior. Hil. siguiente: Pc. en cada mp. todo alrededor. Rematar.

Cordón. — Cortar 6 hebras de mouliné que midan 2 metros de largo, en el color rojo y amarillo separadamente; doblar cada hebra y anudarla en los extremos. Juntar amtas hebras y hacer un cordón retorcido, anudándolo una vez retorcido sobre un extremo. Pasar el cordón como se ve en el grabado, anudando los extremos en la parte superior con un moño.

Si se trabaja con rafia, al anudar ésta procurar que los nudos sean bien pequeños y pasen lo más desapercibidos posible.

Abreviaturas. — Pc.: punto corrido; C.: cadena; Mp.: medio punto; P.: punto; Pts. puntos.

CONTESTANDO

A Sra. de Méndez: La cartera de rafia la puede armar usted mismo; es muy fácil, fórrala de tutor de algodón o de badana, lo mismo que el cinturón. Las sandalias es mejor que las mande a alguna fábrica de calzados. Con 40 cms. de tejido tiene suficiente para hacer el par.

A Sra. de Mendy, Sra. de Ayres y Sra. de Garabelli: Acuso recibo de sus consultas y les comunico que las contesté particularmente a sus domicilios.

Por consultas sobre labores en general dirigirse a Miss Mac Nutt, Redacción de "EL BIEN PUBLICO", Ciudadela 1459.

dado al mundo un ciudadano honrado y bien educado, obra suya por la carne y por el cerebro. Y no se apene en demasía cuando lo pierda para entregarlo a la sociedad o a la esposa; piense que cumplió con su deber y que éste incluye las tristezas y desengaños, sí, pero también las alegrías de una obra bien realizada, que trae consigo la paz y el sosiego; que se convenza que en adelante mirará y seguirá algo distante su vida,

que siempre ha sido, es y seguirá siendo su obra.

Por efecto del cariño que tiene a su hijo, la madre amará todo lo que éste ame, sin preocuparle que un nuevo amor pueda robarle una parte del que a ella le tiene. Si así actúa y lo cree desde el fondo de su alma, nunca se sentirá triste y su amor irá ensanchándose hacia otros seres que, como tocados por la misma corriente eléctrica, han de brotar de su alma múlti-

ple amor para continuar su vida feliz, como merece, por todo lo que dió sin darse cuenta y sin arrepentirse ni un momento.

Todos los hombres son buenos; para descubrirlos es necesario un alma grande, gran inteligencia y mucho amor. Si tantos hombres excelentes que poseyeron todas estas cualidades así lo afirman, procuremos comprender a todos los que nos rodean, sanos y felices. H.